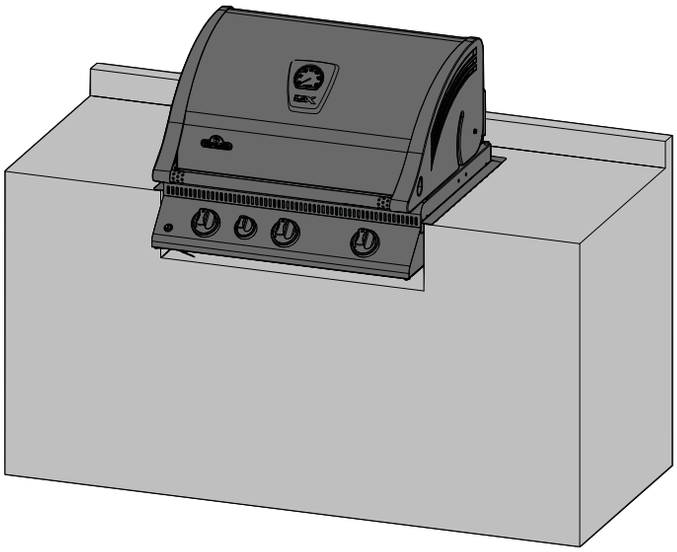
Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

NO de série
XXXXXX000000
NO DE MODÈLE



PG.15

NE PAS JETER

BILEX 485

AVERTISSEMENT! LA CHARPENTE DU CABINET, LE CABINET ET LE COMPTOIR DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES.

DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

N415-0271CE-FR MAR 30.15

MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, « notre important client ». Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de comprendre parfaitement toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-877-753-6294 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.

Garantie à Vie Limitée du Président des grils à gaz Napoléon

NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :

Pièces en fonte d'aluminium/base en acier inoxydable	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	10 ans ^{plus5}
Plaques de brûleur en acier inoxydable	5 ans ^{plus5}
Grilles de cuisson en fonte émaillée	5 ans ^{plus5}
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	5 ans
Brûleur arrière infrarouge en céramique (excluant le grillage)	3 ans
Brûleurs de cuve et latéral infrarouge en céramique (excluant le grillage)	2 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

^{plus5} indique une période de garantie prolongée de cinq ans durant laquelle la pièce de rechange sera offerte au client à la moitié du prix de détail courant.

Conditions et limitations

NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un détaillant NAPOLÉON autorisé et sous réserve des conditions et limitations suivantes :

Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants, quelle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence, et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie. La décoloration des composants de plastique causée par des produits d'entretien chimiques ou l'exposition aux rayons UV n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et dans des conditions normales.

Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts et dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans la Garantie à Vie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'étendra à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit l'obligation et la responsabilité de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Toute autre garantie énoncée ou implicite concernant ce produit, ses composants ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit.

NAPOLÉON ne sera pas responsable d'une surchauffe ou d'une explosion causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

Tous dommages causés au gril à gaz par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le gril.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud; NE laissez PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud ou qu'il fonctionne.
- Ce gril est pour usage domestique seulement.
- Ce gril à gaz ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 16" (410mm) à l'arrière du gril et 24" (610mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand 24" (610mm) est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet de la bonbonne libres et exemptes de débris.
- Ne fonctionnez pas le gril sous une construction combustible.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Les bonbonnes de propane débranchées ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le boyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif ou d'usure, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de bonbonne de propane supplémentaire sous ce gril ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa pleine capacité.
- Faites un test de détection de fuites avant la première utilisation, même si le gril a été acheté déjà assemblé, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- N'utilisez jamais d'essence pour briquets dans un gril à gaz.
- Utilisez des briquettes de charbon seulement avec un bac à charbon Napoléon conçu pour cet appareil.
- Les boutons de contrôle du brûleur doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- N'allumez pas le brûleur avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Ne passez pas le boyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le boyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Nettoyez le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Assurez-vous que les plaques de brûleur sont installées de façon adéquate, conformément aux instructions d'installation.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matières inflammables.
- Gardez les boyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Gardez les fils électriques éloignés de l'eau ou des surfaces chauffantes.
- Inspectez les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyez les tubes si vous découvrez des obstructions.
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po² (3,5 kPa).
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou moins.

Mise au rebut du produit

À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

Bonbonne De Gaz

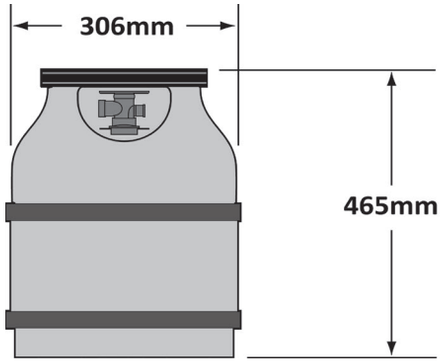
N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. La grandeur minimale du réservoir pour le butane est de 13 kg et de 6 kg pour le propane. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.

Seuls les réservoirs branchés à l'appareil peuvent être rangés dans le cabinet ou à proximité de l'appareil. Les enceintes doivent respecter les exigences du paragraphe sur l'ENCEINTE DU CYLINDRE POUR GRIL ENCASTRÉ à la section suivante. Les réservoirs de rechange ne doivent pas être rangés dans le cabinet ou à proximité d'un appareil allumé. Les réservoirs ne doivent pas être exposés à des chaleurs extrêmes ni au soleil direct.

Branchement De La Bonbonne : Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. *Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.* Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

Exemple Bonbonne



Tuyau De Gaz

ATTENTION! Ce gril à gaz doit être installé par un installateur certifié pour le gaz. Ce gril à gaz ne peut pas être branché à l'alimentation en gaz à l'aide de boyaux, sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. La température plus élevée à l'intérieur de l'enceinte risque de faire fondre le boyau. Utilisez le raccord flexible métallique fourni pour brancher le gril à gaz à un tuyau rigide approuvé, un tuyau de cuivre approuvé ou un raccord flexible métallique approuvé. Assurez-vous que l'installation se conforme aux normes locales et nationales. Le système d'alimentation en gaz en entier doit être vérifié pour des fuites avant de faire fonctionner le gril à gaz. Consultez votre manuel pour obtenir des instructions complètes sur l'assemblage du gril.

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

Données Techniques

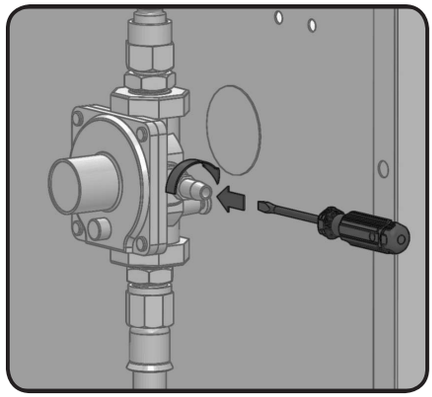
Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

Brûleur	Taille De L'injecteur I	(Brut) Entrée De Chaleur (Total)	Utilisation De Gaz (Total)
Principal	58 (1.07mm)	14.4 kW	1047 g/h
Arrière	64 (0.91mm)	4.0 kW	291 g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus. Vous devez utiliser un régulateur 28-30 mbar pour le butane ou un régulateur 37 mbar pour le propane. Pour les grils réglés à une pression de 50mbar, le gril est muni d'un régulateur interne. La pression de sortie de ce régulateur interne est de 30 mbar et ne doit pas être modifiée ni ajustée. Pour un remplacement, n'utilisez que le régulateur indiqué par le fabricant: Maxitrol, numéro demodèle RV47LSMF.



Cet appareil est muni d'un régulateur interne qui stabilise la pression du gaz et qui améliore la performance du gril. Ce régulateur ne peut être ajusté. Une prise de pression se trouve sur le côté du régulateur. Elle peut être utilisée par un technicien qualifié lors de l'entretien du gril afin de déterminer si le régulateur fonctionne correctement. La vis de la prise de pression doit demeurer serrée en tout temps, sauf en cas d'un essai de pression du régulateur (effectué par un technicien qualifié seulement).

Instructions De Branchement Du Gaz

AVERTISSEMENT! Ce gril est conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

AVERTISSEMENT! La charpente du cabinet, le cabinet et le comptoir doivent être faits de matériaux incombustibles.

AVERTISSEMENT! La pression d'alimentation du gril doit se conformer à celle spécifiée sur la plaque d'homologation. Si la pression d'alimentation est supérieure, vous devez installer un régulateur.

BRANCHEMENT DU PROPANE AU GRIL ENCASTRÉ: La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage. Ne pas utiliser de boyau pour brancher l'appareil sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. Le branchement doit être fait avec du tuyau rigide, du tuyau de cuivre ou un raccord métallique flexible approuvé qui se conforme aux normes qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux.

L'installation doit se conformer qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. Vous devez avoir une pipe de conducteur hors du quat d'adé de gaz pour fournir ce gril le gaz de kW indiqué sur la plaque de contrôle, basée sur la longueur de la course de tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être embranchée au brûleur latéral en entrant par l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement indiqué. Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.

ENCEINTE DU CYLINDRE POUR GRIL ENCASTRÉ : Les enceintes qui enferment complètement le cylindre doivent respecter les deux conditions suivantes :

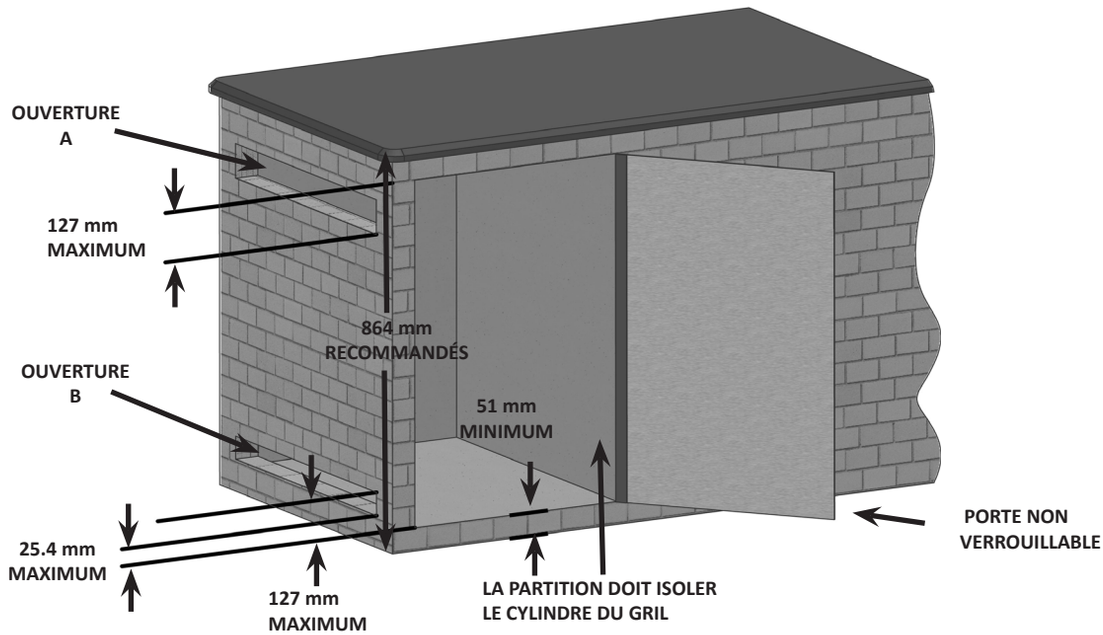
1. L'enceinte doit avoir au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à moins de 127 mm du haut du l'enceinte. L'ouverture doit avoir un espace libre total de plus de 130 cm² pour un cylindre jusqu'à 9 kg et 195 cm² pour un cylindre de grande que 9 kg.

2. L'enceinte doit avoir au moins une ouverture de ventilation sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à 25.4 mm ou moins du plancher de l'enceinte. L'ouverture doit avoir un espace libre total de plus de 65 cm² pour un cylindre de jusqu'à 9 kg et 100 cm² pour un cylindre grande que 9 kg. La bordure supérieure ne doit pas être à plus de 127 mm au-dessus du plancher de l'enceinte.

Chaque ouverture doit être suffisamment large pour permettre d'y introduire une tige de 3,2 mm.

AVERTISSEMENT!

- Les soupapes de cylindre seront facilement accessibles et à portée de la main. Une porte peut être installée sur l'enceinte pour accéder aux soupapes, pourvu qu'elle ne soit pas verrouillable et que l'on puisse l'ouvrir sans outil.
- L'enceinte pour le cylindre de propane doit isoler le cylindre du compartiment du brûleur de façon à servir d'écran contre l'irradiation, de barrière de flammes et de protection contre les matières étrangères comme les jus de cuisson chauds. L'enceinte ne peut être située directement sous le gril.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 51 mm entre le plancher de l'enceinte du cylindre et le sol.
- L'enceinte sera conçue de manière à ce que le cylindre de propane puisse être branché, débranché et que les raccords puissent être inspectés et testés à l'extérieur de l'enceinte. Tous les raccords qui peuvent subir des manipulations accidentelles durant l'installation du cylindre doivent demeurer accessibles pour être inspectés pour des fuites à l'intérieur de l'enceinte.



GRANDEUR DU CYLINDRE	OUVERTURE A	OUVERTURE B
Jusqu'à 9 kg	130 cm^2	65 cm^2
Plus de 9 kg	195 cm^2	100 cm^2

AVERTISSEMENT! Les grils encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT! Vous devez prévoir un accès dans le cabinet pour permettre gaz connection.

DANGER! Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner le gril. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort. L'installation complète doit être vérifiée pour des fuites avant de faire fonctionner l'appareil.

Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

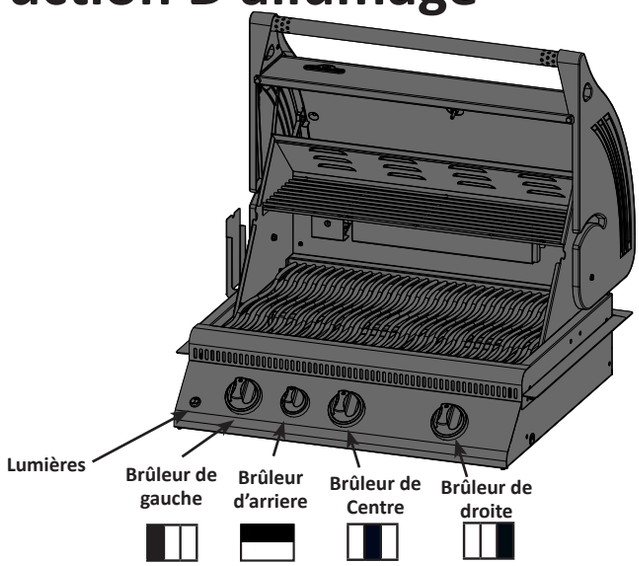
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

Instruction D'allumage



AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

Fermez

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont à « off ». Ouvrez ensuite la soupape d'alimentation en gaz.

Allumage Du Brûleur Principal	Allumage Du Brûleur Rotissérie	Allumage Du Brûleur Latéral (si équipé)
1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez/Enlevez le couvercle du brûleur latéral.
2. Enfoncez et tournez lentement l'un des boutons de contrôle du brûleur principal à la position « hi ». Ceci allumera la veilleuse, qui allumera à son tour le brûleur choisi. Si la veilleuse s'allume, maintenez enfoncé le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.	2. Enlevez la grille de réchaud.	2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur "high".
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « off » et répétez l'étape 2 plusieurs fois.	3. Appuyez et tournez lentement le bouton de contrôle du brûleur rotissérie à hi. Ceci allumera la veilleuse qui allumera ensuite le brûleur. Si la veilleuse s'allume, continuez de garder le bouton de contrôle enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le.	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.
4. Si la veilleuse ou le brûleur ne s'allument pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.	4. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle à « off » puis répétez l'étape 3 à plusieurs reprises.	4. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.
5. Si vous allumez l'appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d'allumage fournie. Tenez l'allumette allumée et abaissez-la dans le gril jusqu'en dessous des plaques de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à "HIGH".	5. Si la veilleuse et brûleur ne s'allume pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton de contrôle à « off » et attendez 5 minutes pour permettre au surplus de gaz de se dissiper. Répétez les étapes 3 et 4 ou allumez avec une allumette.	

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en marche.

Instructions D'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur Principal: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Cuisson Directe: Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson Indirecte: Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

Utilisation Du Brûleur Arrière: (si équipé) Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer, La chaleur intense pourrait l'endommager.

Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails.

Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.

AVERTISSEMENT! La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

Instructions D'entretien et de Nettoyage

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié. L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d'air comburant et d'air de ventilation ne doivent pas être obstrués. Les ouvertures d'aération du compartiment de la bonbonne (situées sur les côtés du chariot, et à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure) doivent être libres de débris en tout temps.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous l'entretien votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

Nettoyage Du Panneau De Contrôle : Le texte sur le panneau de contrôle est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un entretien adéquat, le texte demeurera toujours foncé et lisible. N'utilisez pas de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, spécialement la partie imprimée du panneau de contrôle. Le texte disparaîtra graduellement si vous utilisez ces produits. Utilisez seulement le nettoyant d'acier inoxydable Napoléon, disponible chez votre détaillant Napoléon.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

AVERTISSEMENT! L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu.

Tiroir d'égouttement : Nettoyez le tiroir d'égouttement fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations ou au besoin) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et s'accumulent dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. Pour accéder au récipient à graisse jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez ce dernier hors du gril. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir. Remplacez le récipient à graisse jetable toutes les deux à quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange, consultez votre détaillant de gril Napoléon.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

AVERTISSEMENT! Boyau: Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

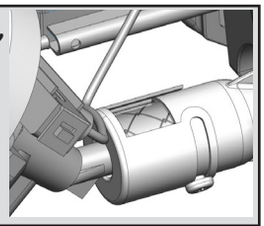
Brûleur De Cuve : Le brûleurs soyez fabriqué en acier inoxydable 304 de calibre épais, mais puisqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez pas les orifices du brûleur.

ATTENTION! Aux Araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l'intérieur du brûleur, mais il n'élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile aura pour effet que le brûleur produira une flamme lâche de couleur jaune ou orange, ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du venturi sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Enlevez la vis située au centre de chaque brûleur. Soulevez l'arrière du brûleur pour enlever. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide de ce foret inséré dans une petite perceuse sans fil. Les orifices du brûleur peuvent être nettoyés si le brûleur est en place. Toutefois, le nettoyage sera plus facile si le brûleur est retiré du gril. Ne pliez pas le foret en nettoyant les orifices, car le foret casserait. Ce foret doit être utilisé pour les orifices de brûleur seulement. Ne l'utilisez pas pour les orifices en laiton (jets) qui servent à régulariser le débit vers le brûleur.

Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre, serré et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur.

AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à « high ».	Pour le propane - procédure d'allumage incorrecte.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit.	La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « high » pendant 5 à 10 minutes.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage.
	Mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « high » pendant 5 à 10 minutes.
	Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignées ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement des volets d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien.
Le régulateur murmure lorsque l'appareil fonctionne.	Problème normal par temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés.
Les brûleurs ne s'allument pas les uns aux autres.	Les orifices sont bouchés à l'arrière du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez les instructions d'entretien.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle et de la hotte est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le brûleur infrarouge produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués.	Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.
	Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).	Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le.
	Des tuiles de céramique sont fissurées.	Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.
	Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.	Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: _____

DATE D'ACHAT: _____

NUMÉRO DE SÉRIE: _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à fourneau).

ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. **La plupart des pièces en acier inoxydable comportent un revêtement de protection en plastique qui doit être retiré avant d'utiliser le gril. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l'acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

Tournevis ou clé, cliquet de 3/8 (10mm)

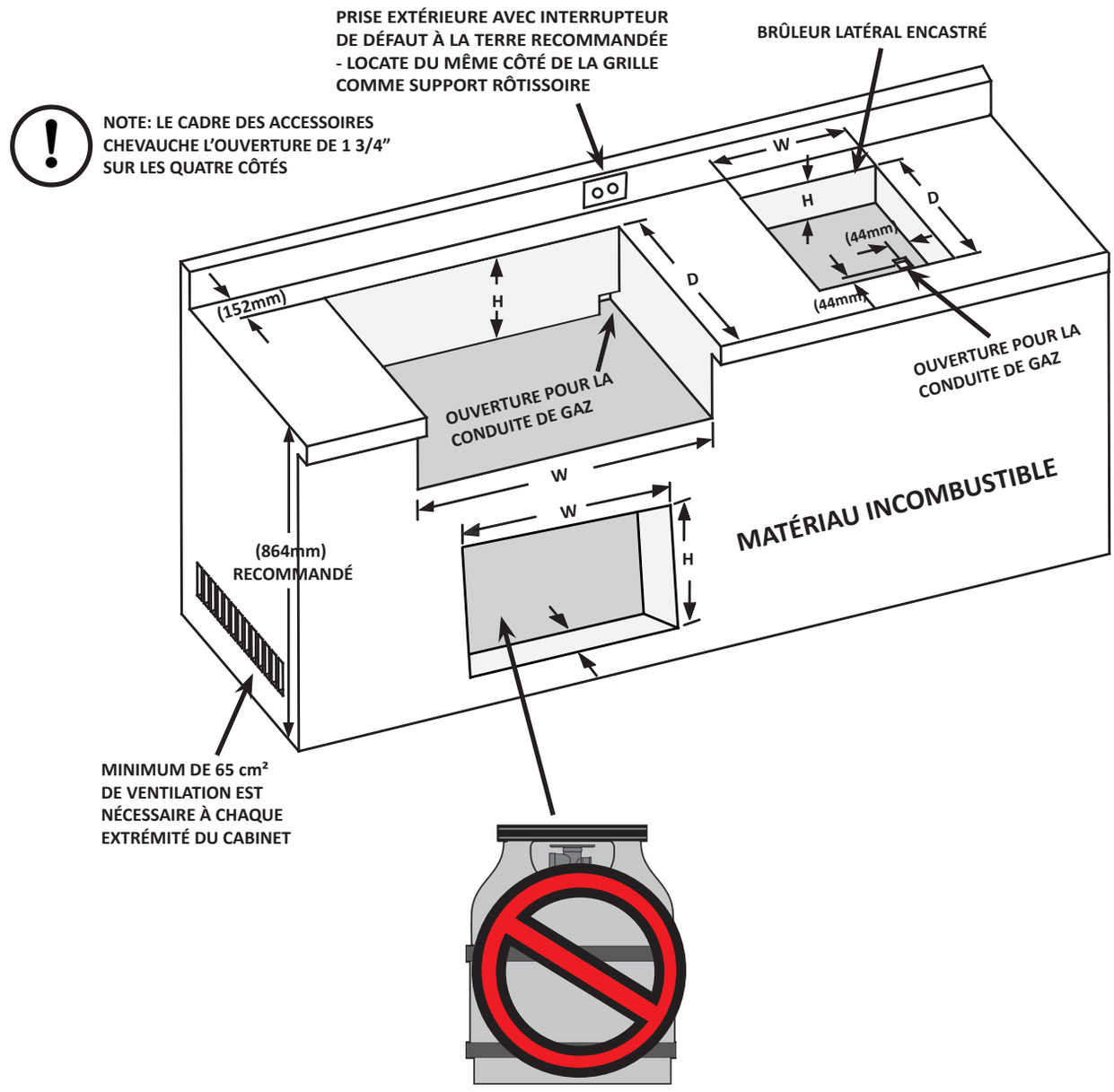
Tournevis plat et phillips

Pinces

Marteau

DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR LES GRILS ENCASTRÉS

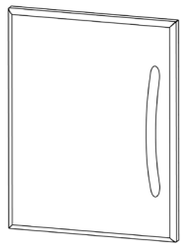
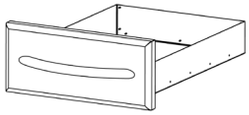
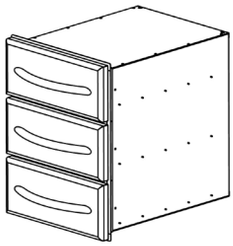
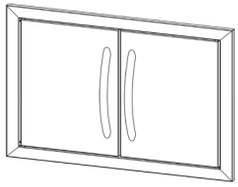
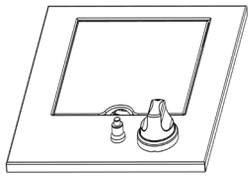
MODÈLE	DIMENSIONS DE L'OUVERTURE			NOTES
	W	D	H	
BILEX485	755mm	545mm	190mm	
BRÛLEUR LATÉRAL	324mm	419mm	114mm	PRÉVOIR UNE OUVERTURE D'AU MOINS 32 cm² POUR L'AIR DE VENTILATION NÉCESSAIRE POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL


PRISE EXTÉRIEURE AVEC INTERRUPTEUR DE DÉFAUT À LA TERRE RECOMMANDÉE - LOCATE DU MÊME CÔTÉ DE LA GRILLE COMME SUPPORT RÔTISSOIRE
BRÛLEUR LATÉRAL ENCASTRÉ
NOTE: LE CADRE DES ACCESSOIRES CHEVAUCHE L'OUVERTURE DE 1 3/4" SUR LES QUATRE CÔTÉS
W
H
D
(44mm)
(152mm)
OUVERTURE POUR LA CONDUITE DE GAZ
MATÉRIAU INCOMBUSTIBLE
(864mm) RECOMMANDÉ
MINIMUM DE 65 cm² DE VENTILATION EST NÉCESSAIRE À CHAQUE EXTRÉMITÉ DU CABINET

AVERTISSEMENT! **LA CHARPENTE DU CABINET, LE CABINET ET LE COMPTOIR DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES.**

DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR LES ACCESSOIRES

DIMENSIONS D'OUVERTURE

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	PICTURE	W	H	P
N370-0361	PORTE EN ACIER INOXYDABLE STYLE PRESTIGE V		432 mm	591 mm	
N370-0359	TIROIR SIMPLE EN ACIER INOXYDABLE STYLE PRESTIGE V		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	TIROIR TRIPLE EN ACIER INOXYDABLE STYLE PRESTIGE V		438mm	578mm	584mm
N370-0502 N370-0503	PORTE DOUBLE PETITE PORTE DOUBLE GRANDE * FRAMES PROTRUDE FROM FACE OF CABINET BY 19 mm		718mm 959mm	514mm 514mm	
N370-0504 N370-0505	BRULEUR LATERAL PROPANE BRULEUR LATERAL NATUREL GAZ		324mm	114mm minimum	419mm

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES TIROIRS

1. Déballez l'assemblage du cadre et des tiroirs

2. Retirez les tiroirs du cadre en les ouvrant complètement puis en les soulevant pour les retirer des glissières.

3. Placez des cales pour vous assurer que le cadre soit bien ajusté dans l'ouverture. Assurez-vous que les cales soient situées à la même hauteur que les trous de fixation du cadre. Le bas de l'ouverture peut aussi nécessiter des cales afin d'assurer que l'avant du cadre soit d'aplomb.

4. Une fois que le cadre est de niveau et d'équerre, fixez-le en place. (Pièces de fixation non comprises).

5. Réinstallez les tiroirs en inclinant l'arrière pour les engager dans les glissières. Une fois que les roulettes sont insérées dans les glissières, abaissez l'avant du tiroir jusqu'à ce qu'il soit à l'horizontal puis enfoncez-le. Note : Si le cadre est installé avec des cales trop épaisses, les roulettes ne pourront pas s'engager dans les glissières. L'épaisseur des cales devra être réduite.

6. Retirez le revêtement protecteur de toutes les surfaces.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES PORTES

1. Déballez le cadre et la porte.

a. Pour la porte en acier inoxydable du Prestige V, vous retirez la porte en desserrant la vis Philips centrale sur la charnière, c'est-à-dire la vis la plus éloignée de la porte. Ceci permettra à la charnière de se séparer.

b. Pour les ensembles de portes N370-0502 / N370-0503, consultez les instructions comprises avec l'ensemble de portes.

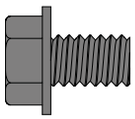
2. Centrez le cadre dans l'ouverture. Marquez l'emplacement des trous de pivot supérieur et inférieur. Une fois que tous les trous de pivot sont marqués, retirez le cadre et percez des trous à l'aide d'une mèche de 3/8" qui serviront à la tige de pivot. Ces trous doivent être d'au moins 1/2" de profondeur. Une fois que les trous sont faits, vous pouvez à nouveau centrer le cadre dans l'ouverture. En commençant par le côté avec la charnière, placez des cales entre le cadre et la paroi latérale de l'ouverture. Pour les portes du Prestige V, assurez-vous que les cales soient près de la charnière. Lorsque le côté du cadre est d'aplomb, fixez-le au cabinet à l'aide de vis (non fournies). Fixez l'autre côté du cadre de la même manière en vous assurant que le cadre soit d'équerre.

3. À l'exception des portes cambrées doubles en acier inoxydable, des pièces de fixation ne sont pas nécessaires dans le haut et le bas du cadre. Les portes cambrées doubles en acier inoxydable doivent être fixées au centre, dans le haut et le bas.

4. Une fois que le cadre est fixé et que vous vous êtes assuré qu'il soit d'équerre, vous pouvez réinstaller la porte.

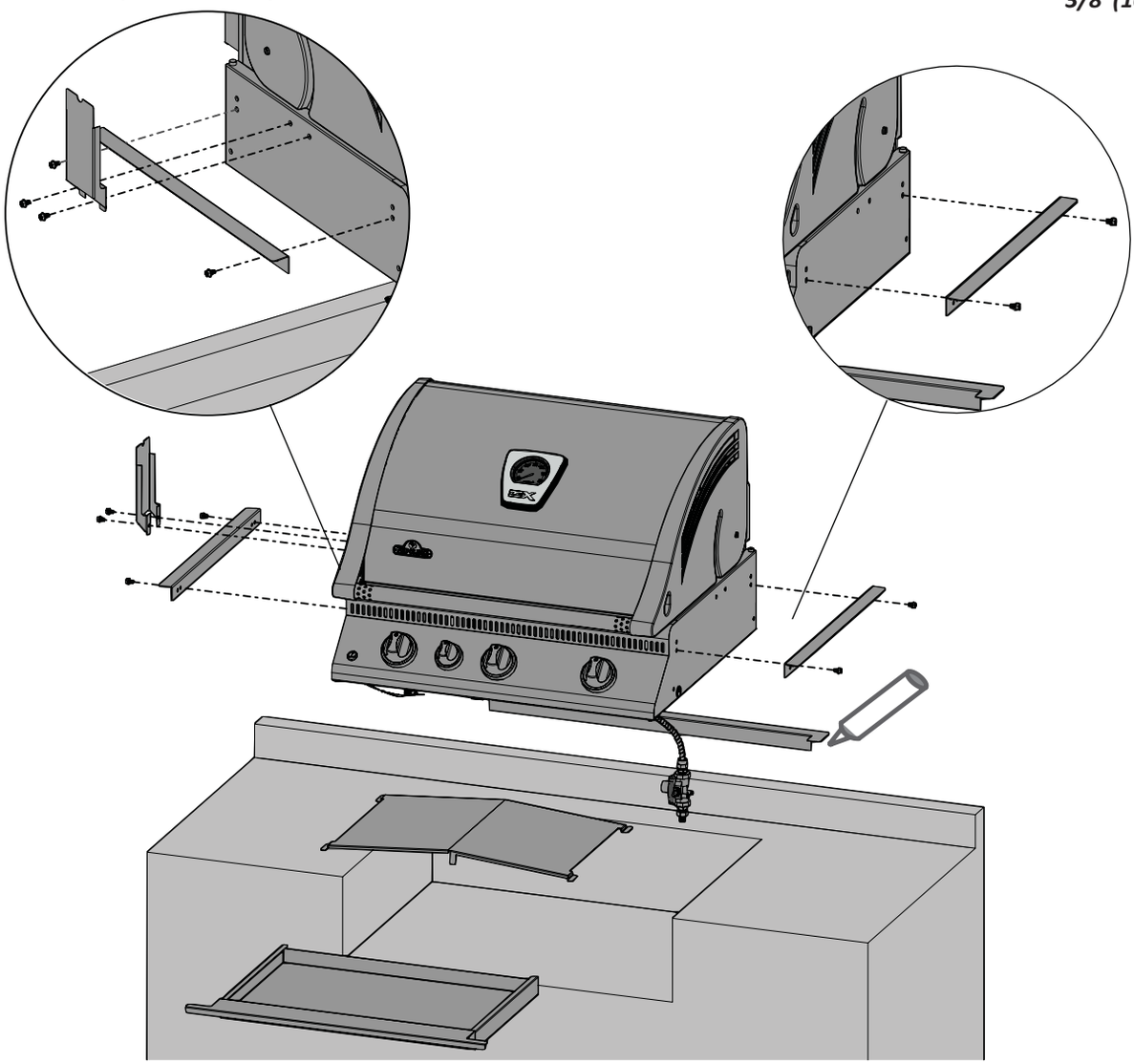
5. Retirez le revêtement protecteur de toutes les surfaces.

INSTRUCTIONS POUR LE GRIL ENCASTRÉ BILEX485



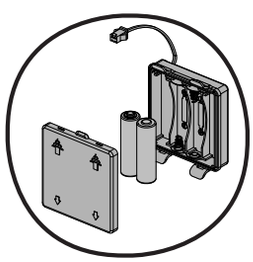
2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

3/8"(10mm)

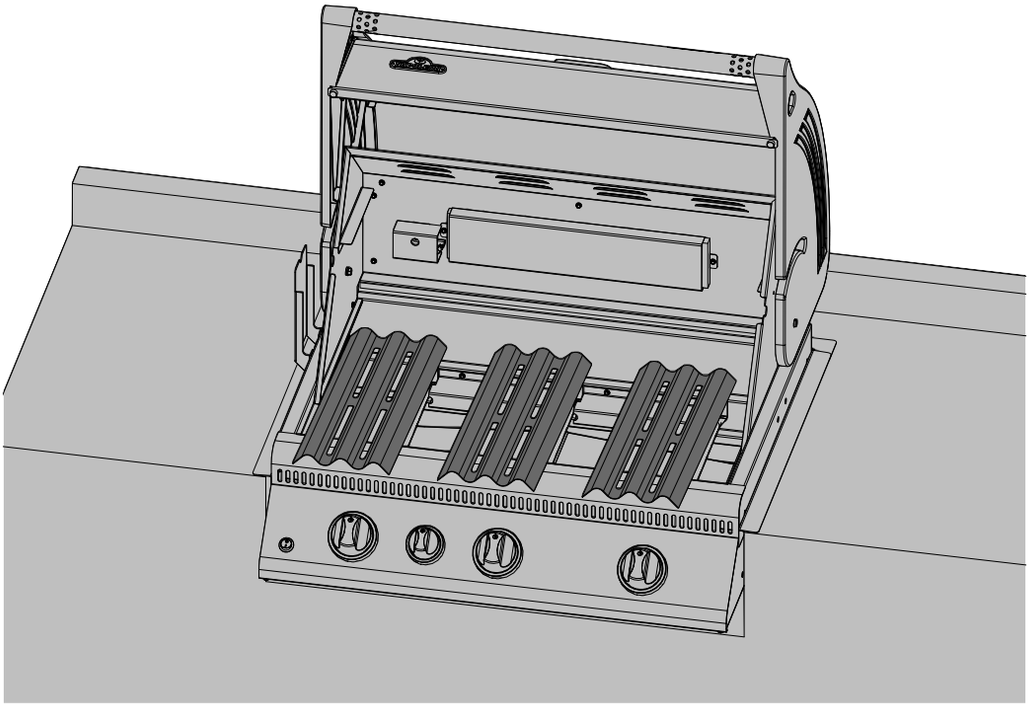


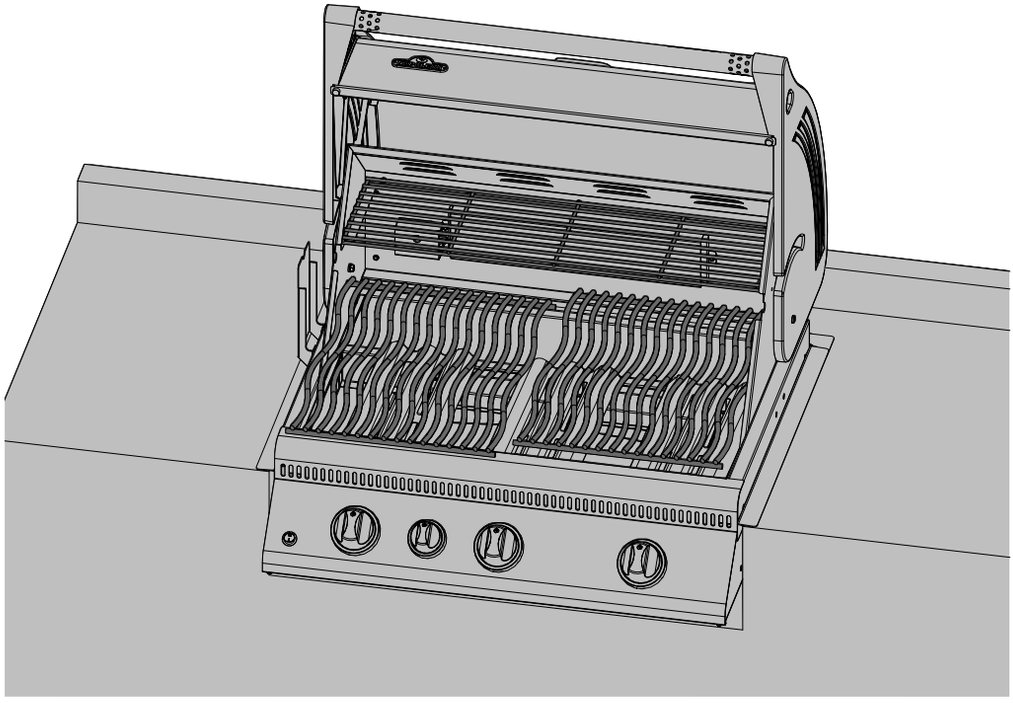
Ce gril est conçu pour des cabinets INCOMBUSTIBLES OU EN MAÇONNERIE seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

1. Fixez les supports de fixation latéraux à chaque côté du gril à l'aide des vis 1/4-20 x 3/8" screws (N570-0073).
2. Placez la moulure arrière le long de l'arrière de l'ouverture. Pour la maintenir en place, vous pouvez appliquer un peu de silicone sur chaque ailette de la moulure arrière.
3. Abaissez l'appareil en place, les ailettes de la moulure arrière doivent être placées sous les supports de fixation latéraux. Branchez la conduite de flexible au raccord à l'extrémité du collecteur.
4. L'installation complète doit être vérifiée pour des fuites avant de faire fonctionner l'appareil.



Installez les piles tel qu'illustré. Branchez le fil des lumières del situé sous le panneau de commande dans le fil du bloc-piles. Assurez-vous que les fils n'entrent pas en contact avec le bas du gril. Le bloc-piles (lumières del) doit être fixé à l'intérieur du cabinet, à au moins 20cm en dessous du bas du tiroir d'égouttement pour éviter qu'il ne surchauffe. Assurez vous que les fils et le bloc-piles ne nuisent pas à l'enlèvement du tiroir d'égouttement.

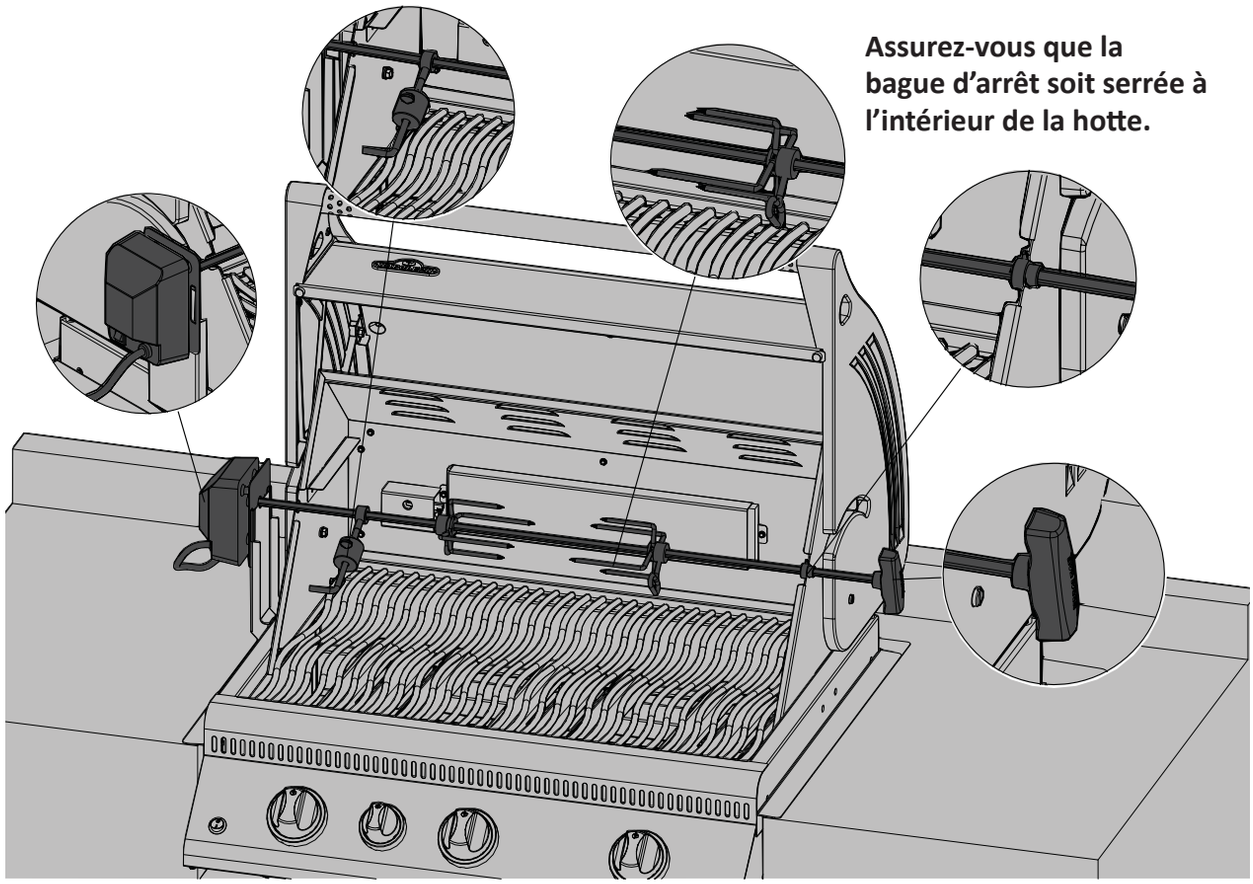




Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

(optionnelle)

Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.



Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

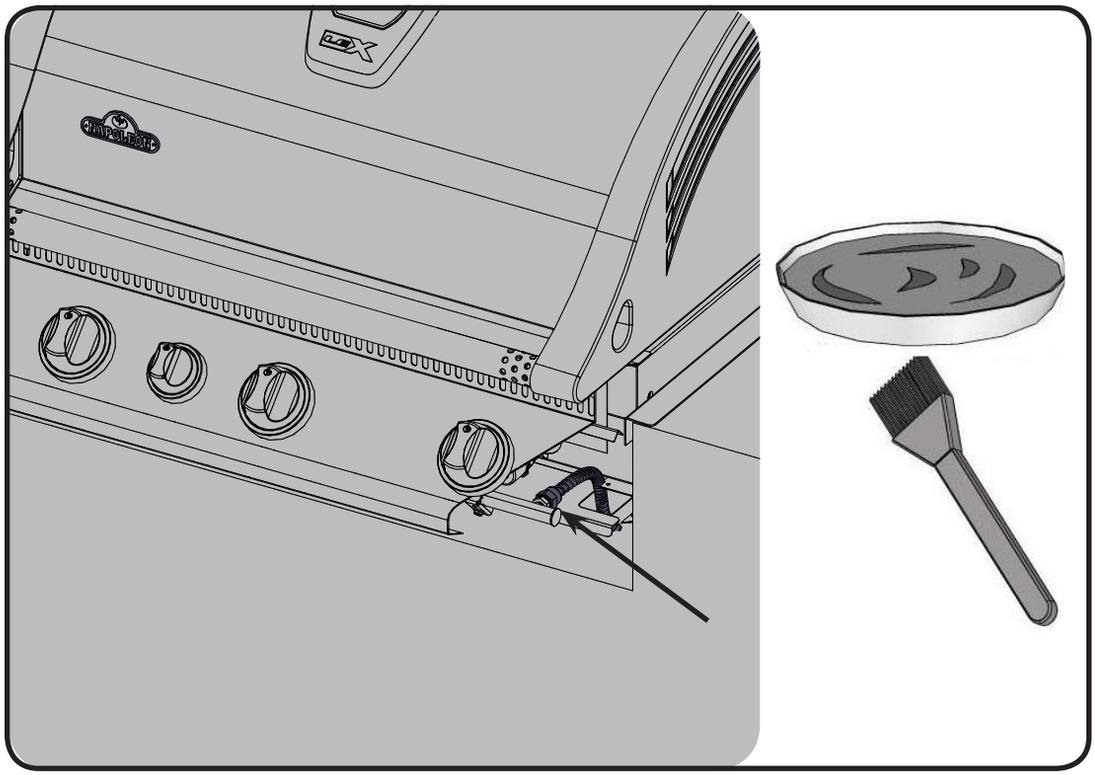
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.



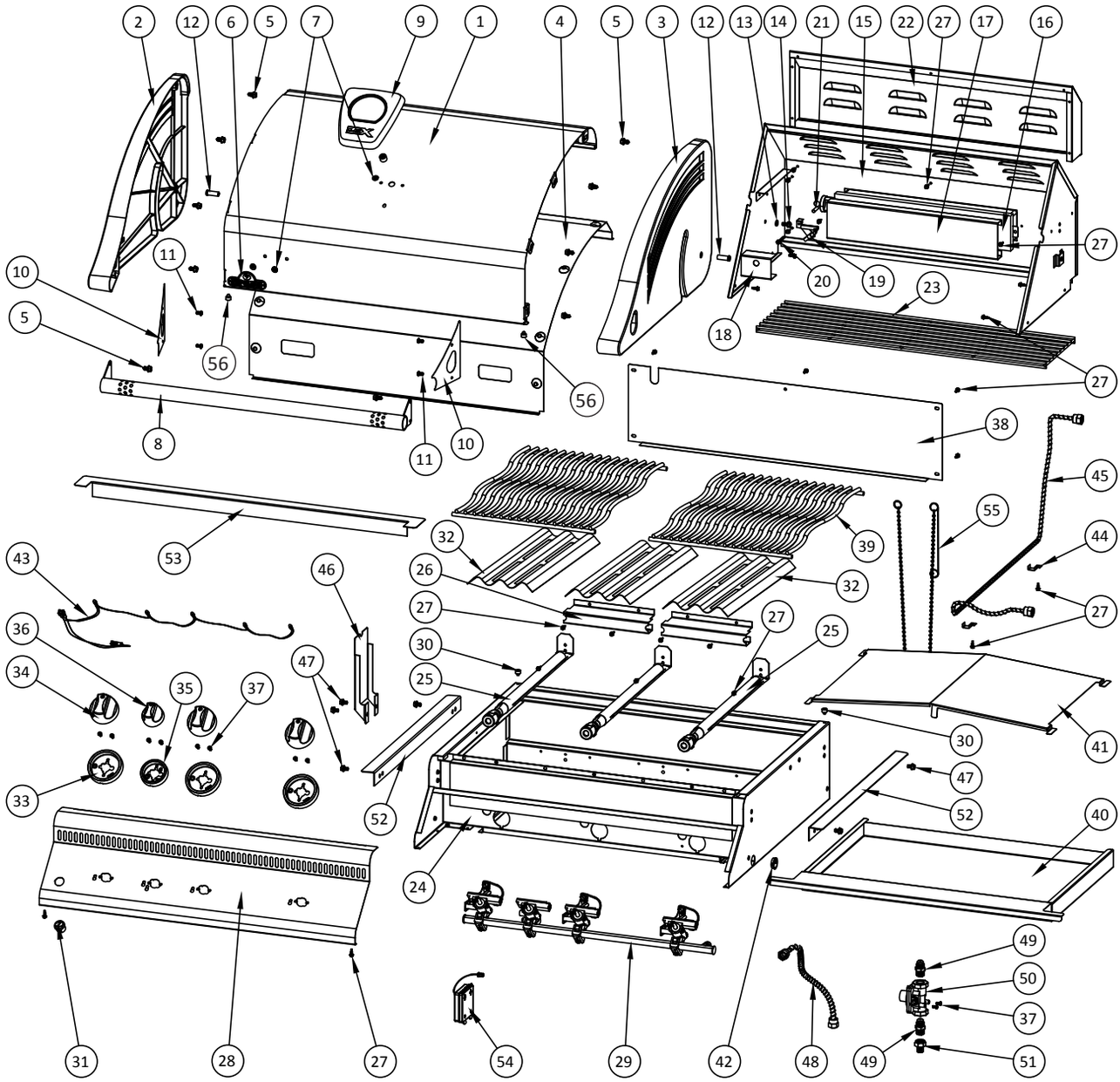
Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	BILEX485
1	N335-0042L-M04	stainless steel lid insert	x
2	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
3	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
4	N585-0078	heat shield lid	x
5	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N385-0129	NAPOLEON logo	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N010-0742	lid handle	x
9	N685-0013	temperature gauge	x
10	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
11	N570-0042	10-24 x 3/8” screw	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
15	N010-0638-M06	hood assembly	x
16	N010-0526P-30	infra red rear burner	x
17	N565-0006	infrared burner screen	x
18	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
19	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
20	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
21	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
22	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x
23	N520-0023	warming rack	x
24	N010-0597-M05	base	x
25	N100-0036	main burner	x
26	N080-0202-M01	main burner cross light bracket	x
27	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
28	N475-0316-GB-DE	control panel	x
29	N010-0563-30	manifold assembly c/w valves	x
30	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
31	N660-0002	switch light	x
32	N305-0057-M05	sear plate	x
33	N051-0006	control knob bezel large	x
34	N380-0021-CL	burner control knob large	x
35	N051-0008	control knob bezel small	x
36	N380-0020-CL	burner control knob small	x
37	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
38	N200-0089-GY1SG	back cover	x
39	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
40	N010-0781	drip pan	x
41	N585-0044	heat shield	x
42	N105-0001	bushing 7/8"	x
43	N750-0020B	wiring harness led	x
44	N160-0017	clip rear burner tube	x
45	N720-0053	rear burner supply tube	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x

Liste Des Pièces

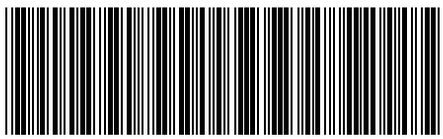
Item	Part #	Description	BILEX485
47	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
48	N720-0044	manifold flex connector	x
49	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
50	N530-0021-SER	regulator step down	x
51	N255-0014	fitting	x
52	N080-0216	mount bracket	x
53	N715-0084	rear trim	x
54	N190-0001	battery pack	x
55	N555-0025	lighting rod	x
56	N510-0013	black silicone bumper	x
	65233	rotisserie kit -UK	ac
	65232	rotisserie kit - CE	ac
	68486	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - compris ac - accessoires


2
12
6
5
7
9
1
4
5
3
12
13
14
21
15
22
27
17
16
10
11
5
56
56
8
11
10
18
20
19
23
27
27
38
45
55
44
27
27
53
32
39
43
46
26
32
36
27
27
34
30
25
25
35
37
47
30
41
33
52
47
52
40
24
49
50
37
31
28
27
54
29
42
48
49
51

Notes

Notes



N415-0271CE-FR